

Q/NFJ

撵饭记生物科技（云南）有限公司企业标准

Q/NFJ 0001 S—2024

云南省1
备案号
备案日期

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040040S-2024
备案日期: 2024年08月29日

2024-08-29 发布

2024-08-31 实施

撵饭记生物科技（云南）有限公司 发布

前 言

我公司生产的酱腌菜是以新鲜蔬菜为原料，经风晒后，添加食用盐、（添加或不添加）饮用水，经腌制、调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由撵饭记生物科技（云南）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李学栋、杨富茗。

备案章
月 日

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经风晒后，添加食用盐、（添加或不添加）饮用水，经腌制、调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的酱腌菜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 317 食品安全国家标准 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 产品分类

- 3.1 按生产工艺不同分为：盐渍菜和盐水渍菜
- 3.2 盐渍菜按水分不同分为：干态盐渍菜、半干态盐渍菜和湿态盐渍菜。
- 3.3 盐渍菜按原料品种不同分为：糟辣椒、腌萝卜干、腌萝卜等。
- 3.4 按包装方式不同分为：预包装（袋、瓶）装酱腌菜、散装（计量销售）酱腌菜。

4 技术要求

食品安全企业标准
5304 S
年

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜：选用的蔬菜应新鲜、无虫蛀、无污染、无腐烂、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 新鲜白萝卜：应符合 NY/T 1267-2007 萝卜，产品标准的规定。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716
- 4.1.7 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

食品安全企业
5304 S
年

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有品应有的色泽。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
形 态	具有本品应有的形态。有卤汁的品种，卤汁无混浊或仅有轻微混浊。不得有霉斑白膜。	
质 地	具有该品特有脆、嫩质地。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	盐渍菜			盐水渍菜		
	干 态	半干态	湿 态			
水 分 ， g/100g	≤	50.0	50.0～70.0	70.0～90.0	--	GB 5009.3
固形物含量 ， %	≥	80.00				JJF1070
食盐（以NaCl计） ， g/100g	≤	25.0	15.0	15.0	15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计） ， g/kg	≤	1.5				GB 12456
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） ， mg/kg	≤	20				GB 5009.33

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070的规定方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中腌渍蔬菜的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

对同一批次随机抽取：抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不低于30 kg，抽取样品不少于20袋（瓶、桶）且总量不低于3 kg。样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、氯化钠、总酸、大肠菌群。

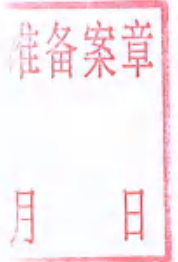
5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出产检验结果与上次型式检查结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时应严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙 20 cm 以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

云南省
备案号
备案日期

备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

撵饭记生物科技（云南）有限公司
备案单位（盖章）



杨富茗

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 6 月 11 日

2024 年 6 月 11 日